

## Référentiel de certification

Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
Réceptionner et stocker des marchandises, des produits (Bloc 3)	Réceptionner les marchandises B3A	Vérifier la présence des documents de livraison obligatoires (bon de livraison, bon de réception, bon de commande ou facture, bordereau de transport ...)	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnaire ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat recueille des informations sur le travail à effectuer
		Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités		Le candidat cite un document à recueillir lors de la livraison d'un produit
		Porter les tenues adéquates : EPI et autres	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnaire ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat porte les EPI adéquats pour réaliser une réception de marchandises
		Comparer, avant le déchargement, les quantités, les références et les désignations consignées sur le bon de réception par rapport au bon de commande (et/ou facture)	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas Les évaluations sont en majorité individuelles.	En situation de réception le candidat :
		Contrôler qualitativement les marchandises, notamment les produits alimentaires		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifie la concordance des références livrées</li> <li>Liste les non-conformités de façon compréhensible sur le document adéquat</li> </ul>
		Contrôler l'état sanitaire des produits (forme, couleur et aspect)		Le candidat chiffre correctement l'écart entre le bon de commande et le bon de livraison pour la non-concordance en matière de référence.
		Vérifier que la forme, couleur et aspect du produit correspondent à la catégorie de l'étiquetage		Le candidat identifie la qualité des produits livrés.



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Détecter les écarts, anomalies ou non-conformités Emettre des réserves selon les procédures en vigueur Reporter les observations sur les documents appropriés, justifier les informations annotées Répertorier ou chiffrer les marchandises ou les produits abimés, détériorés, ... Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)		Le candidat identifie la concordance entre le produit livré et sa catégorie d'appartenance Le candidat émet des réserves à bon escient et dans le respect des procédures en vigueur Le candidat resitue son activité dans la chaîne de production
	<b>Contribuer à gérer les stocks B3B</b>	Effectuer selon la nature de l'activité les saisies et l'enregistrement des mouvements de marchandises ou de produits à l'aide de l'outil informatique ou de tout autre moyen	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat saisit correctement les quantités et les références des produits livrés.
		Mettre à jour l'état des stocks en vue de faciliter le réapprovisionnement	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le stock à jour tient compte des flux entrants et sortants  À partir de sorties journalières, les quantités à commander pour le réapprovisionnement sont exactes et l'état de surstock est identifié.
		Participer ou effectuer par délégation selon la nature de l'activité une commande de réapprovisionnement		
		Repérer le niveau des stocks pour éviter les ruptures et les sur-stockages  Appliquer les méthodes de valorisation des stocks	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail	



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Faciliter une rotation des stocks conforme aux règles de sécurité alimentaire	Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	La notion de "premier entré – premier sorti (FIFO)" <sup>1</sup> est appliquée sur les marchandises concernées La notion de rotation des stocks est appliquée
		Faciliter les conditions de réalisation de l'inventaire		La commande de réapprovisionnement prend en compte les résultats de l'inventaire Des méthodes sont citées pour faciliter un inventaire
		Participer à un inventaire ou réaliser un inventaire simple		
	<b>Stocker les marchandises B3C</b>	Ranger physiquement les marchandises, les produits aux emplacements prévus en respectant les méthodes et conditions de stockage des produits	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation reconstituée ou étude de cas Les évaluations sont en majorité individuelles.	Les marchandises sont identifiées et les modalités de stockage sont respectées selon leur nature
		Appliquer les précautions de manipulation, de manutention ou de déplacement des marchandises ou des produits selon les règles ou procédures prévues (ergonomie, conditions hygiène sécurité, environnement, températures, hygrométrie, risques de pollution ...)		Les précautions de manipulation des marchandises sont respectées
		Adopter une méthode rationnelle dans l'organisation ou la préparation de son travail		Les priorités de rangement des produits selon leur nature sont respectées
		Conserver les étiquettes en vue de la traçabilité lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement		Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées dans la manipulation et le stockage des marchandises
		Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité		Les aires de stockage et les espaces de travail sont maintenus propres et sécurisés

<sup>1</sup> Premier entré – premier sorti, *first in first out* dit FIFO, méthode de gestion des stocks



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Maintenir les aires de stockage et les espaces propres et sécurisés Organiser son espace de travail et le maintenir propre et sécurisé Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement)		Le déconditionnement des marchandises s'effectue correctement  Les gestes et postures adéquats sont maîtrisés



## Référentiel de certification

Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (Bloc 5a)	Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection B5aA	Porter les équipements de protection et veiller à la propreté de la tenue	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat justifie le choix des tenues et des équipements de protection selon la tâche à effectuer  Le candidat en justifie l'usage tant en matière de sécurité que d'hygiène alimentaire et identifie les risques pour l'ensemble des acteurs (personnel, convives, clients ...)  La procédure de nettoyage des mains est maîtrisée  Les obligations en matière de tenue de travail sont connues et appliquées
		Nettoyer les mains et broser les ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination		
		Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable		
		Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité		
		Analyser les risques liés à une situation professionnelle et choisir les protections en conséquence		
		S'équiper et réaliser des tâches en respectant et en appliquant les règles en matière de santé et de sécurité au travail		
		Effectuer des dosages avec précision concernant les produits de nettoyage, de lavage et de désinfection	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat maîtrise les proportions dans les dosages à effectuer
Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers				
Identifier et sélectionner les produits et matériels adéquats pour effectuer des tâches de nettoyage, de lavage (manuel ou en machine) ou de désinfection	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat associe à chaque produit de nettoyage et de désinfection, sa fonction.		



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Désinfecter un poste de travail, des espaces, des lieux dans le respect du protocole	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat reconstitue l'ordre des opérations de nettoyage des matériels et équipement à partir d'une liste d'opérations
		Nettoyer des matériels et équipements selon le protocole en vigueur (trempage, matériels tranchants isolés...)	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat cite les actions à effectuer pour réaliser le lavage des matériels à la main et des équipements
		Contrôler l'état de propreté du plan de travail ou de l'espace de travail, de la vaisselle...	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnostique l'état de propreté de l'espace de travail</li> <li>• Vérifie l'état du matériel</li> <li>• Identifie les conditions de réalisation d'une opération de nettoyage dans le respect de la marche en avant</li> <li>• Contrôle le résultat de l'opération</li> <li>• Met à disposition de ses collègues un espace de travail propre et sécurisé</li> <li>• Cite les risques liés à une opération de nettoyage non satisfaisante</li> <li>• Resitue la qualité de son travail dans un contexte plus global</li> </ul>
		Mettre à disposition d'autrui un espace de travail propre et sécurisé		
		Vérifier le bon état de fonctionnement et la propreté des équipements, des matériels, des machines (lave-vaisselle, lave-linge, aspirateur, balai, ...)		
		Contrôler l'état de propreté en sortie de nettoyage ou de désinfection (lieux, espace de travail, vaisselle, linge...) et renouveler l'opération en cas de résultats insatisfaisants		
		Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)		
		Appliquer le principe de la marche en avant		
Évacuer et trier les déchets et les contenants nettoyés dans le respect des procédures en vigueur	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail	Le candidat maîtrise les opérations de tri sélectif Le candidat cite :		



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Identifier les risques liés aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives ou alerter son responsable hiérarchique	Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les motifs pour lesquels il convient de respecter le tri et l'évacuation des déchets</li><li>• Les risques liés à des contenants mal nettoyés et à un espace de travail souillé</li></ul>
		Utiliser, stocker et ranger des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat range correctement les produits au bon endroit Les conditions de sécurité et d'hygiène sont respectés



## Référentiel de certification

Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p align="center"><b>Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire</b> <b>(Bloc 5b)</b></p>	<p align="center"><b>Appliquer les règles de sécurité alimentaire</b> <b>B5bA</b></p>	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments conformément à la réglementation	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnaire ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	<p>Lors d'une réception de produits ou marchandises, le candidat maîtrise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les obligations de traçabilité lors de la réception des produits ou marchandises</li> <li>• Les précautions à prendre pour respecter la chaîne du froid</li> <li>• L'action à entreprendre à l'issue du déconditionnement d'une partie des produits</li> <li>• L'action à entreprendre pour assurer la traçabilité de l'élimination des produits non conformes</li> <li>• L'identification des endroits les plus propices aux salissures et aux contaminations</li> <li>• La signification des informations sur une étiquette (DLC et DDM)</li> </ul> <p>Le candidat identifie les enjeux liés au respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Le candidat réagit à tout aléa en matière d'hygiène et de sécurité et en mesure les conséquences sur l'organisation du travail</p> <p>Le candidat prend des initiatives dans les limites des responsabilités confiées</p>
		Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité		
		Préserver la chaîne du froid lors de la manipulation ou du rangement des marchandises		
		Conserver les étiquettes en vue de la traçabilité lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement		
		Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements en identifier les conséquences sur l'organisation du travail et alerter la hiérarchie en tant que de besoin		
		Effectuer des contrôles sur les stocks pour éliminer tout produit non conforme		
		Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou des responsabilités déléguées		
		Vérifier et surveiller les endroits, lieux, espaces sujets à contamination, salissures importantes...		





Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Appliquer le principe de la marche en avant Trier les déchets dans le respect du protocole de tri Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers Transporter les déchets dans les conteneurs selon le protocole en vigueur Faire preuve de rigueur et d'exemplarité dans l'application des règles et des normes Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat maîtrise : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principes de la marche en avant</li> <li>• Les principes du tri des déchets et les avantages à le réaliser</li> <li>• L'optimisation des ressources notamment dans le tri des déchets</li> <li>• Les principes à respecter dans le transport des déchets avec les contenants appropriés et les conséquences du non-respect</li> <li>• L'intérêt à sensibiliser ses collègues au respect des procédures</li> </ul>



## Référentiel de certification

Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p align="center"><b>Réaliser les préparations culinaires de base (Bloc 9b)</b></p>	<p align="center"><b>Travailler les produits B9bA</b></p>	Porter la tenue adéquate pour réaliser les préparations	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail            Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation réelle            Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte la tenue adéquate</li> <li>• Recueille des informations sur le travail à effectuer</li> <li>• Organise son espace de travail</li> <li>• Approvisionne le poste avec la quantité exacte</li> <li>• Choisit le matériel idoine</li> <li>• Pèse les condiments</li> <li>• Utilise les matières premières de façon optimale</li> <li>• Lave les légumes dans le respect des règles d'hygiène</li> <li>• Épluche les légumes de façon optimale</li> <li>• Découpe les légumes selon la forme demandée</li> <li>• Travaille les fruits selon la forme demandée</li> <li>• Découpe les condiments selon la forme demandée</li> <li>• Travaille les produits de façon à conserver un plan de travail propre</li> <li>• Travaille les légumes, fruits et condiments dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
		Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités		
		Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles (espaces propres, matériels propres et fonctionnels)		
		Approvisionner le poste		
		Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises		
		Laver, décontaminer et éplucher des fruits et légumes		
		Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)		
		Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil...)		
		Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers		
		Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement)		
		Réaliser la chaîne des opérations en conciliant à la fois les règles d'hygiène et sécurité et les règles de l'art		



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
	<p align="center"><b>Transformer les produits pour des préparations froides</b> <b>B9bB</b></p>	Préparer assembler et dresser les préparations froides dans le respect des fiches recettes	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail</p> <p>Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation reconstituée complétée éventuellement par un questionnement à l'oral</p> <p>Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prépare, assemble et dresse des préparations froides conformément aux fiches techniques</li> <li>• Découpe des fromages</li> <li>• Réalise des sauces froides</li> <li>• Utilise les matériels et ustensiles de façon appropriée</li> <li>• Respecte la marche en avant</li> <li>• Respecte les règles de sécurité et d'hygiène</li> </ul> <p>Le candidat vérifie la propreté des ustensiles, équipements et autres supports proposés à la clientèle</p> <p>Le candidat vérifie l'affichage prix</p>
Découper des fromages dans les règles de l'art				
Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)				
Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)				
Appliquer la marche en avant à toutes les étapes de la préparation				
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long des étapes des préparations culinaires				
Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service				
Vérifier la concordance de l'affichage (prix, propositions du jour...) avec l'offre proposée				
Veiller à ce que la vaisselle, les ustensiles, voire le matériel ou équipements proposés à la clientèle soient propres et fonctionnels				
Améliorer sa pratique professionnelle par la réalisation d'autocontrôles		<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail</p> <p>Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas complétée</p>		
<p>Approvisionner un buffet avec des préparations dans le respect des consignes d'implantation</p> <p>Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute</p>				



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		sécurité (y compris en termes de déplacement) Veiller à approvisionner le buffet en permanence et à le maintenir propre Anticiper les ruptures et alerter la cuisine ou son responsable Travailler au sein d'un collectif (y compris restreint) de travail en coordination avec les autres postes Adapter la production au flux et au rythme d'arrivée de la clientèle	éventuellement par un questionnement à l'oral Les évaluations sont en majorité individuelles.	buffet) dans le respect des consignes d'implantation <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvisionne en permanence le présentoir libre-service ou le buffet</li> <li>• Adopte les gestes et postures appropriés dans la réalisation de ses activités</li> </ul> Anticipe une rupture et prend des dispositions pour y remédier
	<b>Réaliser des préparations chaudes</b> <b>B9bC</b>	Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...) Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service Approvisionner la zone de production chaude avec les denrées préparées et répartir les ingrédients en fonction de la commande Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes...) Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces Réaliser des pâtes à crêpes, à frire... Dresser les préparations Conditionner des denrées alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation réelle Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalise des préparations chaudes à partir des consignes de production</li> <li>• Respecte les normes, les procédures et les process de fabrication, les étapes d'un service</li> <li>• Calcule les quantités de préparation chaudes à effectuer selon les états de sorties prévues</li> <li>• Réalise des pâtes à crêpes, à frire</li> <li>• Réalise différentes garnitures et farces pour les préparations chaudes</li> <li>• Réalise des sauces pour les préparations chaudes</li> <li>• Dresse des préparations chaudes pour mise en place sur le présentoir libre-service (ou buffet)</li> </ul>

Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Transmettre des informations essentielles pour une reprise du service ou du poste de façon optimale		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respecte les règles d'hygiène et de sécurité dans la fabrication des préparations chaudes</li> <li>● Conditionne des préparations chaudes dans le respect des règles d'hygiène</li> <li>● Transmet des informations de fabrication pour une reprise de service</li> </ul>
		Réaliser des remises en température dans le respect de la réglementation	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail</p> <p>Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation réelle ou étude de cas</p> <p>Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	Le candidat réalise une remise en température dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
	<p><b>Mettre en œuvre les techniques de cuisson</b></p> <p><b>B9bD</b></p>	Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, poissons, légumes, œufs...) par la maîtrise des indices qui permettent d'estimer le temps et le degré de cuisson	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail</p> <p>Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz</p> <p>Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	<p>Le candidat maîtrise les différentes techniques de cuisson selon le produit concerné</p> <p>Le candidat maîtrise le degré de cuisson</p>
		Vérifier le bon fonctionnement du matériel de cuisson	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail</p> <p>Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz</p> <p>Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	<p>Le candidat vérifie le bon fonctionnement et la propreté des matériels de cuisson</p> <p>Le candidat maîtrise les modalités d'entretien ou de nettoyage des matériels de cuisson</p>
		Veiller à la propreté permanente des plans de travail et des appareils de cuisson		



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Maîtriser la cuisson sur un grill (bois, gaz ou électricité) en utilisant la différence de température entre le centre et la périphérie du grill	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat maîtrise l'utilisation d'un grill
		Utiliser une plancha de façon optimale	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat maîtrise l'utilisation d'une plancha
		Organiser la cuisson selon les circonstances (commandes, flux de clientèle, synchronisation pour une même table...)	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral Les évaluations sont en majorité individuelles.	Le candidat organise la cuisson des produits selon les circonstances  Le candidat identifie et anticipe les conséquences d'aléas sur la réalisation de son activité et en mesure les répercussions sur l'organisation du travail de l'équipe ou du service
		Organiser et réaliser la cuisson en fonction du planning, du rythme et des priorités de vente, l'arrivée de la clientèle...		
		Anticiper d'éventuels dysfonctionnements par la prise en compte et l'analyse d'éléments contextuels (retard de livraison, afflux de clients...)		
		Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)		
		Refroidir réglementairement une préparation	Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : étude de cas complétée	Le candidat maîtrise le refroidissement d'une préparation dans le respect de la réglementation



Activités et Tâches	Compétences associées aux activités et tâches	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
	<p align="center"><b>Réaliser des préparations en pâtisserie B9bE</b></p>		<p>éventuellement par un questionnement à l'oral Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	
		Ouvrir et nettoyer des coquillages	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : questionnement ou quizz Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	Le candidat nettoie et ouvre des coquillages dans le respect des règles de sécurité
		Réaliser un nappage, un enrobage, un glaçage	<p>Dans le cadre de l'alternance : observation en situation de travail Dans le cadre de l'évaluation finale : mise en situation réelle Les évaluations sont en majorité individuelles.</p>	Le candidat réalise un nappage, un enrobage, un glaçage
		Réaliser des crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly...)		Le candidat réalise des crèmes
		Rectifier les préparations après les avoir goûtées		Le candidat rectifie des crèmes
Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...)	Le candidat fabrique des pâtes			